35e Année. — Tome LXIX. N° 1796 Paris, 29 Novembre 1928

REVUE DE VITICULTURE

A PROPOS D'UNE NOUVELLE THEORIE DE LA TAILLE

On doit être reconnaissant à MM. Bioletti et Winkler d'appeler une fois de plus l'attention des viticulteurs sur les effets néfastes de la taille courte. Il me semble cependant utile de faire connaître que la taille longue telle qu'ils l'entrevoient est pratiquée en France depuis plus d'un siècle, sans que, cependant, cette méthode se soit répandue ; elle est même comme ignorée à quelques kilomètres ou au plus à quelques dizaines de kilomètres des lieux où on la pratique.

Il est bien difficile de faire comprendre à un vigneron qui a taillé court et laissé peu de coursons à un cep faible, que la vigueur des pousses laissées, qu'il constate de visu, n'est pas un indice de robustesse et que, tout au contraire, la taille sévère a réduit le développement radiculaire et par suite amoindri la capacité de production future et la longévité du cep ; il croit, ferme comme roc, que faire tomber des promesses de récolte avant floraison est une absurdité qui n'a pas besoin de démonstration. Voici ce que j'écrivais dans cette *Revue*, le 14 février 1924 (1) sous le titre : Hybrides producteurs directs ; taille et relevage.

Hybrides Producteurs Directs

Taille et Relevage

« L'effort du viticulteur doit se porter sur l'augmentation de la production et la réduction des frais divers pour qu'il puisse s'assurer un bénéfice de l'exploitation de la vigne.

. . . . . .

« L'étude comparative de la végétation de la vigne sous différents modes de taille est à l'ordre du jour.

« Virgile nous apprend que les Romains usaient souvent de la taille très longue dont ils tiraient grand profit.

« On peut encore tirer des réductions des résultats obtenus avec diverses tailles sur d'autres végétaux.

. . . . . .

« Tous les arboriculteurs fruitiers savent que la facilité de mise à fruits, la quantité et le volume des fruits sont en relation étroite avec le nombre de feuilles que porte l'arbre.

(1) Voir *Revue*, n° 1546, page 121.

« Si le développement en bois est trop grand, il donne naissance à trop de feuilles, l'arbre devient plus vigoureux, mais va jusqu'à refuser de donner des fruits, ou ceux qu'il donne sont en moindre quantité, moins gros et moins savoureux.

« Il faut que le nombre de feuilles soit proportionnel à la quantité de fruits, afin que l'équilibre soit maintenu entre la dépense de l'arbre pour nourrir les fruits et ses moyens d'assimilation, dont la feuille est le principal organe ; les racines elles-mêmes ne se développent que sous l'influence des feuilles qui élaborent la sève qui leur est nécessaire. L'expérience a démontré qu'il fallait une longueur de charpente de l'arbre de 0 m. 25 environ par fruit de 400 à 500 grammes pour qu'il puisse se faire une réserve suffisante de nourriture pour le départ, l'année suivante, des boutons à bois et à fruits ; il s'en suit que pour développer la production, il faut non seulement faire se multiplier les feuilles, mais allonger la charpente.

« J'ai pensé que ces mêmes principes devaient pouvoir s'appliquer à la vigne pour avoir la quantité, la grosseur et la qualité des raisins en tenant compte, bien entendu, des différences existant entre les fructifications.

« J'ai, en conséquence, placé cinq rangées de fils de fer sur des piquets hauts de 1 m. 60. Je ne connaissais pas encore la méthode appliquée par M. Maroger, et j'ai eu la satisfaction de voir, quatre ans plus tard, que ma manière de faire était confirmée par trente années d'expériences concluantes.

« La réussite de cette méthode appliquée à des terrains moins riches et moins profonds que ceux du vignoble de M. Maroger ne peut être certaine qu'en y apportant quelques correctifs.

« La manière de procéder consiste essentiellement à laisser des longs bois annuels, les plus gros, en nombre d'autant plus grand que le pied de vigne est plus vigoureux.

« La vigueur du cep s'accroîtra d'autant plus qu'il portera plus de feuilles, c'est-à-dire qu'il aura été taillé plus long, s'il n'est pas d'autre part épuisé par une production exagérée de raisins, par rapport au développement de ses racines, lequel est toujours en retard d'un an sur le développement aérien, c'est-à-dire que l'augmentation de production ne doit être tolérée que lentement, d'année en année.

Pour redonner de la vigueur à un pied qui faiblit, il ne faudra pas le tailler court, mais long, et supprimer des raisins.

« Il y aura toujours avantage à doubler, par exemple, la longueur de la taille et à supprimer la moitié des raisins sur chaque pampre. Ceux restant seront plus gros ou plus sucrés, on gagnera en quantité et en qualité et la vigueur du cep sera accrue, ses réserves en amidon mieux assurées et ses raisins augmentés arriveront à maturité ; la récolte suivante sera bien préparée et pourra être accrue. »

.....

M. Bioletti et Winkler viennent d'éclairer le sujet par une démonstration très bien présentée et très concluante de la vérité des enseignements que comporte l'article ci-dessus et expliquent les magnifiques résultats obtenus par M. Maroger à Livières (Gard). (Voir *La Goutte d'Eau*, par M. Maroger.)

Il reste cependant, dans les expériences de ces Messieurs, un point très important qui n'a pas été abordé. Il serait d'un haut intérêt de les reprendre en les complétant par une mise au point du travail du sol sec de Californie. Je suis persuadé que le résultat qui serait obtenu montrerait, d'une manière plus évidente encore le grand avantage des tailles longues.

M. Maroger a en effet reconnu, par des expériences multipliées portant sur plusieurs lustres, que le travail du sol, suivant certains principes, est le complément indispensable de la taille longue, et ses nombreux essais lui ont créé une conviction si absolue qu'il dit page 245 :

« Nous épuiserons nos vignes ! Voilà l'antienne que nous entendons chanter depuis plus de trente ans !... et nos vignes sont, chaque année, plus belles que l'année précédente ; mais, nous le répétons, à la condition *sine qua non*, qu'on pratique des façons très superficielles, constamment renouvelées. »

Je termine cette citation en faisant remarquer que la production des trente hectares de vignes de M. Maroger est près de trois fois plus grande à l'hectare que la moyenne des productions des sept communes qui entourent sa propriété.

La méthode de taille longue, exactement telle que la pratique M. Maroger, a été introduite dans un petit centre de production de vin blanc assez réputé dans la région à Saint-Pourçain-sur-Sioule (Allier), vers le début du dix-neuvième siècle.

Elle s'y est généralisée mais ne s'est même pas étendue à toutes les communes environnantes, bien qu'elle donne des récoltes allant jusqu'à 150 hectolitres à l'hectare et plus, c'est-à-dire trois à quatre fois ce que donne la taille ordinaire. Je crois que l'on peut admettre que l'on n'a pas su éviter l'inconvénient du retard à la maturité qu'elle donne et alors le vin n'est pas assez alcoolique et a trop d'acidité certaines années ; la méthode que je décris dans « La Vigne à Grand Rendement » qui va être imprimé sous peu corrige ce défaut.

J.-F. Ravat,
Ingénieur Civil des Mines,
Marcigny (S.-et-L.).

LES CHAMBRES D'AGRICULTURE EN 1928

Les Assurances sociales. La question viticole

Les Chambres d'Agriculture viennent de tenir, en mai et juin derniers, leur première session de 1928. Consultées par les pouvoirs publics, sur une question primordiale, à l'heure actuelle, celle des assurances sociales, elles ont fait connaître, par leurs vœux, l'opinion du monde rural à l'égard de la nouvelle loi, et le sens dans lequel cette dernière, pour être viable, devait s'appliquer aux travailleurs du sol.

D'une manière générale, le texte de la loi tel qu'il vient d'être voté, n'apparaît pas applicable à l'agriculture et les Chambres sont unanimes à en deman-

der la modification, voire la suppression. C'est ainsi que la Chambre d'Agriculture de la Haute-Loire déclare : « qu'avant l'application de la loi sur les assurances sociales, c'est-à-dire avant le 31 septembre 1929, les Chambres d'agriculture soient consultées, pour que, d'après leur avis, la loi soit modifiée et mieux adaptée aux besoins de l'agriculture, dont les conditions de travail sont particulières » (Haute-Loire, 31 mai 1928.)

La Chambre des Basses-Pyrénées demande ouvertement au nouveau Parlement d'abroger, dès sa rentrée, la nouvelle loi :

« Que le Gouvernement s'engage à demander, dès la rentrée du Parlement, « l'abrogation de la loi du 14 mars en ce qui concerne l'agriculture ». (Basses-Pyrénées, 5 mai 1928.)

La nouvelle loi, dans son ensemble, ne donne donc pas satisfaction à l'agriculture. D'une façon plus particulière, on lui reproche de ne pas faire une place suffisante, dans le fonctionnement des assurances sociales », à la mutualité professionnelle. Le mouvement mutualiste en agriculture, dit-on, a maintenant fait ses preuves. Le groupement en mutuelles, par professions, est devenu familier aux agriculteurs qui ont trouvé là de sérieuses garanties contre des risques importants : incendie, perte du bétail, accidents du travail. Dès lors, ajoute-t-on, pourquoi ne pas utiliser les cadres des assurances mutuelles existantes, à des fins plus hautes ? Pourquoi ne pas faire des diverses mutuelles les ressorts essentiels pour l'application de la nouvelle loi ? La Chambre d'agriculture de la Côte-d'Or, a fourni, sur ce point, en juin dernier, un rapport très détaillé où elle cherche à concilier son point de vue propre avec celui de l'illustre protagoniste de la loi, M. le Sénateur Chauveau. Voici l'argument essentiel qu'elle fait valoir à l'encontre du texte voté :

« La similitude des risques entre l'assurance-accident et l'assurance sociale, nous amène à la conclusion suivante : puisqu'il existe déjà des organismes professionnels agricoles qui gèrent les accidents du travail, pourquoi ne pas leur confier la gestion des risques assurances sociales ?..., à notre sens, il y aurait donc lieu de faire de cette revendication une de nos principales, à savoir : la gestion des assurances sociales dans le cadre professionnel et conféré aux organismes déjà existants de la mutualité agricole » (Côte-d'Or, 30 juin 1928.)

En procédant ainsi, conclut cette même chambre, on fera une sérieuse économie par l'utilisation des cadres légèrement renforcés des caisses accidents, par la surveillance stricte des sinistres, par une gestion, responsable à chaque échelon et une réassurance puissamment organisée afin d'éviter toute chance de pertes. Enfin, c'est sous un régime comme celui-là que les cotisations s'adapteront le mieux aux risques à garantir. Or les mutuelles ayant intérêt à faire de l'assurance au plus bas prix possible, il est certain que dans quelques années, la prime sera peu élevée, tout en exigeant les mêmes prestations que celles exigées par la loi. Des mutuelles locales seront créées, là où il n'en existe pas encore ; pour les risques dits « de répartition », c'est-à-dire ne nécessitant que le paiement des prestations temporaires, les caisses locales auront une certaine responsabilité dans les risques, les caisses régionales et centrale se partageant les excédents. Quant aux risques de capitalisation (invalidité, vieillesse)

supposant le versement d'une rente, la gestion en sera confiée aux caisses régionales ou centrales, en exigeant de celles-ci un dépôt de cautionnement proportionné au nombre et à l'importance des risques et une large répartition de ces derniers dans l'espace.

Ces caisses, enfin, contribueront à la constitution du « Fonds de majoration et de solidarité » par des prélèvements sur les encaissements. Toutes garanties indispensables seront données au ministère du Travail tant au point de vue des prestations à fournir que de la gestion des fonds de capitalisation et de la sauvegarde du caractère obligatoire de la réforme.

En un mot, et contrairement à ce qui se passe d'après le texte de la loi « la mutualité devrait être admise à gérer directement les assurances sociales au profit de ses adhérents — et *non pas pour le compte des caisses départementales* » (Côte-d'Or juin 1928.)

Telle est la critique générale adressée par les Chambres au législateur et leur conception des cadres généraux de fonctionnement de l'assurance sociale appliquée à l'agriculture. La Chambre d'agriculture de la Côte-d'Or est suivie, sur ce point, par celle de l'Ariège (20 mai 1928), des Basses-Pyrénées (5 mai 1928), de la Haute-Loire (31 mai 1928), des Bouches-du-Rhône (29 juin 1928), de la Loire (25 juin 1928.)

D'autre part, des critiques particulières ont été faites de la loi, en ce qui concerne les modalités de l'assurance, tant en ce qui touche aux assurés qu'aux risques garantis.

Les modalités de l'assurance, en ce qui a trait au petit exploitant ont retenu tout spécialement l'attention des Chambres, puisqu'il s'agit là d'une catégorie d'assurés éminemment agricole. Comme le remarque avec beaucoup de sens, la Chambre de la Côte-d'Or dans le rapport précité, la question la plus importante, en dehors de celle du cadre général de l'assurance sociale, est celle des assujettis : c'est de celle-ci que dépend le succès de l'application des assurances sociales dans les campagnes. Or, en France, la grande culture est l'exception ; d'autre part l'ouvrier agricole ne possédant pas un lopin de terre est rare ; la grosse majorité des travailleurs du sol est constituée par les travailleurs occasionnels et les assujettis facultatifs, c'est-à-dire soit par ceux qui, n'ayant pas suffisamment de travail chez eux toute l'année, se louent occasionnellement chez autrui, soit par les petits cultivateurs ne possédant pas un revenu annuel supérieur à 15.000 fr., ne travaillant pas chez autrui et étant comme tels, assujettis facultatifs.

C'est donc, lorsqu'il s'agit de l'agriculture, avec ces deux catégories d'assujettis qu'il faut compter, et pour elles que la loi doit s'assouplir et s'adapter à leurs besoins.

Ces travailleurs ruraux, travailleurs occasionnels ou petits propriétaires « autonomes », selon l'expression de M. Félix Garcin, président de la Fédération des Associations agricoles du Sud-Est, réclament certaines modalités particulières, en matière d'assurance sociale, dont voici les principales : ils désirent bénéficier de la nouvelle loi comme bon leur semble, payer le strict nécessaire et pouvoir choisir dans les assurances, le ou les risques, la ou les prestations,

qui lui conviennent, en toute liberté (Côte-d'Or, juin 1928) ; c'est ce qui y pousse de son côté, la Chambre d'agriculture de l'Ariège, en demandant qu'on organise la loi par étapes, en commençant par les risques les plus graves pour les travailleurs et leurs familles (Ariège, 20 mai 1928) ; la Chambre de la Somme s'exprime dans le même sens, en demandant, pour les travailleurs autonomes, ceux qui vivent du produit de leur travail, la possibilité de faire un choix dans les garanties que leur offre la loi (Somme, 21 mai 1928) ; la Chambre des Bouches-du-Rhône vient confirmer les vues précédentes et demande que les petits propriétaires, assurés facultatif, ayant désormais le choix entre les risques à couvrir voient la cotisation minimum de 300 francs prévue pour eux, par la loi, remplacée par une cotisation minima, pour chaque risque (Bouches-du-Rhône, 29 juin 1928.)

D'autre part, pour ces mêmes assujettis, la Chambre de la Côte-d'Or demande qu'ils puissent retirer, sans compromettre toutefois l'équilibre de l'assurance, toutes les sommes mises de côté pour leur garantir une retraite ou une pension d'invalidité, en vue d'acquérir ou d'augmenter leur bien rural (Côte-d'Or, juin 1928). La Chambre de la Somme émet un vœu dans le même sens (21 mai 1928.)

Notons enfin, que la Chambre d'agriculture de la Loire a réclamé, pour ces mêmes assurés, l'offre de subvention jusqu'à concurrence de 50 % du maximum de leur cotisation effective, par analogie avec le régime prévu par l'article 11 de la loi du 15 décembre 1922 sur les accidents du travail. Elle a, en outre, demandé la référence au salaire préfectoral pour la détermination des cotisations des assujettis facultatifs comme en matière d'accidents du travail, afin d'éviter la déclaration du bénéfice agricole effectif, trop variable et parfois négatif (Loire, 25 juin 1928.)

Quant aux modalités de l'assurance à l'égard de la distinction des risques prévus par la loi, disons que les Chambres d'agriculture se faisant l'interprète du monde agricole tout entier,ont été unanimes à rejeter le chômage, comme un risque n'intéressant nullement l'agriculture (Loire, 25 juin 1928, Bouches-du-Rhône, 29 juin 1928 ; Ariège : 20 mai 1928 ; Somme, 21 mai 1928.)

Les Chambres enfin ont été d'avis, que les réserves faites par l'agriculture en matière d'assurance sociale, restent à l'agriculture et à ce titre soient versées aux caisses de crédit agricole (Bouches-du-Rhône, 29 juin 1928) ; Loire : 25 juin). Ceci permettrait au monde rural de recevoir par là des compensations aux charges nouvelles; d'autre part, il conviendrait que l'agriculture en tant que telle, soit représentée plus amplement, au sein du Conseil supérieur des assurances sociales et qu'aux deux représentants de l'agriculture, choisis par le Conseil supérieur de l'Agriculture, soient adjoints deux autres membres élus par les présidents de Chambres d'agriculture (Somme, 21 mai 1928.)

Sur la question viticole, qui nous intéresse particulièrement, trois vœux sont à retenir, soit à cause de leur portée générale, soit en raison de leur signification particulière.

La Chambre d'agriculture de la Gironde, a, en juin dernier, attiré l'attention

des pouvoirs publics, sur ce fait que la consommation des vins dans les hôtels et restaurants dépendait de plusieurs facteurs dont voici les principaux : la qualité des vins offerts, la compétence et le zèle du personnel hôtelier. Or la qualité des vins résultera d'achats judicieux et de soins éclairés. Mais seule, une éducation œnologique appropriée, poursuivie dans les pays de production pourra établir les relations propres à faciliter les achats et donner les connaissances des choses et des gens nécessaires au développement des affaires. Il faut, en effet pour atteindre ce but, une véritable sympathie du dirigeant et du personnel hôtelier pour le terroir de production et les produits eux-mêmes. Enfin, il faut considérer que le profit assuré aux restaurateurs sera singulièrement accru par le souci et la sollicitude judicieuse apportée aux vins ainsi que par la présentation heureuse dans le cadre du repas.

Pour ces diverses raisons, la Chambre d'agriculture de la Gironde a émis le vœu que soient créés, à Bordeaux, sous forme saisonnière, des cours d'œnologie commerciale, hôtelière et de dégustation appliqués aux vins de Bordeaux, pour les commerçants, hôteliers et restaurateurs français ou étrangers. Elle a demandé, en outre, qu'à ces cours soient adjointes des tournées dans les vignobles permettant aux élèves d'apprécier sur place, les types divers et de se créer là toutes relations convenables pour les achats et les renseignements. D'autre part, un concours pourrait être institué dont la partie théorique porterait sur l'œnologie commerciale et hôtelière et sur la dégustation sous son côté pratique.

Enfin un diplôme pourrait être délivré à la fin des cours, témoignant des succès obtenus au concours et pouvant être utilisé, à toutes fins utiles, dans l'exercice de la profession hôtelière comme saine réclame (Gironde, juin 1928.)

D'un point de vue viticole plus particulier, la Chambre de l'Aube signale que les gelées successives de 1926, 1927 et 1928 ont irrémédiablement compromis l'existence de nombreuses parcelles de vignes dont certaines devront être arrachées et reconstituées, ce qui implique des dépenses considérables que ne pourront consentir les petits vignerons.

D'autre part, la suppression totale de trois récoltes a privé de nombreux vignerons de toutes ressources et les a placés dans une situation lamentable qui provoquera l'abandon des communes viticoles champenoises et la réduction correspondante du vignoble champenois.

En conséquence, la Chambre d'agriculture de l'Aube a demandé instamment que le vignoble de l'Aube participe, pour une large part, à la répartition du crédit de 25.000.000 pour pertes de capitaux et du crédit de 3.000.000 de francs pour pertes de récoltes, récemment votés par le Parlement.

Elle a demandé en outre, qu'une dotation spéciale soit accordée à la Caisse nationale de crédit agricole pour lui permettre de donner à la caisse régionale de crédit agricole de l'Aube, la possibilité de mettre à la disposition des vignerons des avances à taux réduits indispensables pour assurer l'entretien et la reconstitution des vignes détruites.

Elle a réclamé, enfin qu'un dégrèvement total soit accordé aux vignerons sinistrés et que toutes poursuites pour le recouvrement des impôts soient suspendues jusqu'à la réalisation de la récolte de 1929.

Signalons, en terminant, un vœu de la Chambre d'agriculture de la Corse sur une question particulière, celle du mutage des vins : elle a considéré que cette opération pourrait donner à la viticulture insulaire une ère de prospérité agricole ; elle a envisagé d'autre part, que le mutage des vins ne pouvait se faire qu'à la récolte ou au décuvage. Elle en a conclu, qu'il importerait que la fabrication des vins de liqueurs soit rendue possible aux viticulteurs par l'autorisation, par l'Etat, d'entrepôts fictifs à la propriété avant les vendanges de 1928 (Corse, 11 mai 1928.)

La position prise par les Chambres d'agriculture en ce qui concerne les assurances sociales, concluerons-nous, est particulièremeni intéressante, puisque caractéristique de la réaction du monde agricole à l'égard de la loi récemment votée : ce dernier désire une application rationnelle des dispositions de celle-ci à l'agriculture, tenant compte des conditions particulières du travail agricole et des besoins qui sont les siens. Faut-il voir là se dessiner un mouvement séparatiste de l'agriculture à l'égard de l'industrie ? Non, à la vérité, mais plutôt une interprétation plus large de la loi qui tienne compte des différents milieux et cherche à les comprendre tous en son sein, en les différenciant. Le paysan a l'instinct mutualiste ; pourquoi ne pas utiliser cette tendance naturelle qui a trouvé déjà son application en l'utilisant au profit des assurances sociales ? L'agriculteur est, dans la grande majorité des cas, un petit cultivateur travaillant, pour son compte, sur son lopin de terre, pourquoi ne pas l'encourager à participer à l'assurance nouvelle, en allégeant ses charges et en facilitant son adhésion par une option possible entre diverses modalités ?

Les Chambres d'agriculture ont fait entendre par là une opinion frappée au coin du bon sens et émanant du sein même des masses rurales.

Le Parlement et le Gouvernement, espérons-le, sauront entendre cette voix avertie, comme ils sauront retenir le sage conseil qui leur a été donné, en matière viticole, de faire pénétrer la science œnologique dans la masse des viticulteurs pour le plus grand bien de la production et du commerce des vins.

Ils ne laisseront pas davantage, certaines parties de notre vignoble en détresse, et les plaintes formulées par les viticulteurs aubois seront entendues.

M. D.

L'ETAT ACTUEL DES RECHERCHES ŒNOLOGIQUES

La Microbiologie

L'étude des microorganismes des raisins est le pendant de l'ampélologie, car la microflore que la nature a répandue sur les fruits de la vigne constitue une matière première de l'industrie du vin, au même titre que le raisin lui-même.

J'ai déjà signalé le retard très grand de la vinification par rapport à la bras-

(1) Voir *Revue*, numéros 1794, 1795, pages 309 et 329.

serie, à la distillerie, en dépit des très nombreux travaux entrepris sur les *levures et les fermentations*.

Il faut en rechercher la cause uniquement dans l'extrême variation de composition des moûts de raisin, et dans la précarité d'expériences qu'on ne peut entreprendre avec fruit que pendant la période très limitée des vendanges.

Le brasseur, le distillateur, sont maîtres de la composition de leur brassin ou de leur moût ; ils peuvent travailler toute l'année avec un ferment pur en milieu stérile.

En vinification, le milieu varie étrangement au point de vue physico-chimique et au point de vue biologique. L'œnologue ne dispose que de quelques semaines pour isoler les divers microorganismes d'un moût naturel. Il lui est très difficile de les étudier séparément dans ce même moût conservé strictement à l'état naturel.

On peut conserver les moûts en les stérilisant par la chaleur, par l'anhydride sulfureux, par l'alcool. L'expérience a montré que ces méthodes modifient la constitution physico-chimique ou biologique du milieu ; si bien que les résultats d'expériences effectuées sur les moûts ainsi conservés ne peuvent, sans expresses réserves, être étendus à la pratique courante.

Un seul moyen paraît permettre de poursuivre ces études plus longtemps sans ces inconvénients : la conservation des raisins et des moûts par le *froid artificiel*. Encore sera-t-il prudent de vérifier s'ils ont gardé leur composition originelle. L'établissement d'installations frigorifiques modernes dans les laboratoires de recherches est indispensable aux progrès des études microbiologiques en œnologie.

La comparaison est entière entre l'étude de la *biologie des diverses variétés de levures*, se caractérisant chacune, en nature ou en quantité, par des produits qui leur sont propres, et la *biologie des raisins de divers cépages*, engendrant des substances qui les distinguent de leurs congénères.

La recherche de *l'influence du milieu fermentescible* sur chacun des microorganismes des raisins et la recherche de *l'influence spécifique de chacun de ces microorganismes*, tels sont les deux ordres d'études très distincts à poursuivre, mais à poursuivre simultanément, car ils ne peuvent être séparés.

La fermentation. — Le mécanisme intime de la fermentation alcoolique n'est pas lui-même entièrement connu et des recherches en cours font penser qu'il se forme des substances intermédiaires.

Aux divers stades de la fermentation la levure ne travaille pas de la même façon par suite de la réaction qu'exercent sur elle les substances qu'elle a déjà engendrées et, au premier rang, la plus importante d'entre elles, l'alcool.

L'alcool déjà formé modifie la faculté élective des levures pour les différents sucres et, simultanément, les produits de la fermentation se modifient.

Ces produits de la fermentation se superposent aux éléments constitutifs et caractéristiques du fruit et jouent, autant que ces derniers, un rôle capital sur la valeur du vin et sur son vieillissement.

L'étude détaillée des produits de la fermentation est donc très importante pour les progrès à apporter dans la qualité des vins.

La réaction du milieu. — La connaissance plus avancée de l'influence sur les

divers microorganismes de chacun des éléments qui entrent dans la constitution des raisins et de chacune des substances issues de la fermentation est donc seule capable de nous faire faire de nouveaux progrès en vinification.

En s'appuyant sur ces réactions du milieu, on peut opérer une élimination à peu près automatique des microorganismes indésirables et peser sur la biologie des meilleures levures dans un sens favorable à la valeur du vin produit.

Enfin, s'il y a grand intérêt à éliminer du moût la plus grande partie des cellules sauvages pour n'y laisser travailler que des levures de choix bien en harmonie avec sa composition, il n'est pas prouvé que certains microorganismes autres que les levures ne jouent pas parfois un rôle utile, soit en opérant la combustion naturelle de certains acides organiques en excès, soit en donnant naissance à des substances qui interviennent favorablement dans la qualité du vin.

Lucien Semichon,
Directeur de la Station œnologique de Narbonne.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'octobre 1928 (H. A.) — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Déclaration de récolte dans l'Hérault. — Les bois coloniaux dans la tonnellerie (M. C.). — La question de l'alcoolisme à la Société des Nations dans ses rapports avec le vin (Charlotte Drouard). — Vente des vins des Hospices de Beaune (H. A). — Le Livret-Agenda de la Compagnie du Midi.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'octobre 1928. — Le premier mois de la campagne a été caractérisé par des sorties très élevées 5.868.237 hectolitres, qui viennent s'ajouter aux 2.227.506 hectolitres prélevés sur la récolte dernière pendant le mois de septembre. Au total, 8.095.743 hectolitres sont déjà passés aux mains du commerce, contre 6.993.486 à même époque l'an dernier. La différence de 1.100.000 hectolitres est loin d'être négligeable.

La consommation taxée avec 3.767.523 hectolitres reste élevée, mais inférieure à celles des deux derniers mois, que dépassaient, chacune, 4 millions d'hectolitres. Elle est supérieure de 200.000 hectolitres à celle d'octobre 1927.

Les stocks du commerce avec 11.911.404 hectolitres, se sont considérablement relevés et atteignent le maximum connu depuis mai 1927. Cet accroissement subit est un gage de la fermeté des cours, ou tout au moins de la stabilisation des prix de vente à la consommation.

Les places du Midi ont vu les cours se raffermir et manifester même, pour les petits vins, une hausse assez sensible. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Tous les travaux de saison peuvent se faire dans les vignes dont le sol a reçu une quantité d'eau suffisante.

Si nous devons avoir un hiver pluvieux, comme tout le fait prévoir, on devrait retarder le plus possible la taille courte de la vigne.

L'emploi du sulfate de fer à la taille longue, serait utile cette année dans beaucoup de terrains.

Continuer l'emploi des engrais phosphatés et commencer à répandre les produits potassiques.

Il n'a pas encore fait du beau temps sec et froid d'une certaine durée pour permettre les soutirages des vins de l'année, dans de très bonnes conditions.

Beaucoup de vins sont pourtant soutirés et logés.

La déclaration de récolte de l'Hérault pour 1928, accuse un excédent sur l'année dernière, de 2.900.000 hectolitres.

Les affaires sont calmes en ce moment ; malgré cela, les prix se maintiennent.

Les vins d'Algérie se paient à Sète 16 fr. 50 à 17 francs le degré pour les qualités ordinaires. Les vins supérieurs sont cotés 17 fr. 50 à 19 fr. au quai Sète, dans fût acheteur, droits de douanes compris.

Les wagons-réservoirs se louent encore à 4 et 5 francs l'hecto-voyage. Les fûts en location 0 fr. 25 à 0 fr. 40. Les expéditions sont assez nombreuses. — E. F.

Déclarations de récolte dans l'Hérault. — La production a donné, pour l'arrondissement de Montpellier-Lodève : 5.285.792 hectolitres et 8.704.852 hectolitres pour l'arrondissement de Béziers-Saint-Pons ; les stocks, respectivement, 42.537 hectolitres et 48.904.

La récolte en vins, pour 1928, est donc de 13.990.644 hectolitres et la quantité de stocks de 91.441 hectolitres.

En 1927, le montant total de la récolte était de 11.141.714 hectolitres et celui des stocks de 185.196 hectolitres.

Il y a donc 2.848.930 hectolitres de vin en plus et 93.755 hectolitres de stocks en moins.

Les bois coloniaux dans la tonnellerie. — La consommation de bois s'accroît d'une façon formidable : il faut songer à utiliser toutes nos ressources, en particulier celles de nos colonies. M. Demongeot a publié sur ce sujet des renseignements intéressants concernant des essences de la Guyane. Cet auteur recommande l'angélique franc qui ne communique ni goût ni couleur aux liquides, sauf à l'alcool qu'il teinte en jaune comme le chêne d'ailleurs. Le peuplement en est assez dense pour l'exploitation industrielle. Enfin le débit de ce bois en douelles est facile ainsi que le transport.

Le travail de l'angélique est plus difficile que celui du chêne à cause de la disposition des fibres. En prenant les précautions voulues, on obtient des douves étanches qui se ploient sans casser et résistent aux chocs. La tenue des fûts se compare à celle du chêne : bien faits, ils ne subissent pas de déformation.

Le bois est compact, néanmoins il permet au liquide de « respirer » ; l'étanchéité est parfaite. Son élasticité et sa résistance générale sont supérieures à celles du chêne : enfin il ne s'altère pas sous l'action des intempéries. Des expériences sur du vin blanc de Sauternes et du rhum ont montré qu'il n'altérait pas le goût du liquide.

Quant au prix de revient, il paraît convenable à condition de fabriquer la douve brute sur place pour diminuer les frais de transport : toutefois, le problème de la main-d'œuvre qualifiée se pose dans la colonie, problème qui n'est d'ailleurs pas insurmontable si l'on s'adresse pour diriger une entreprise à des hommes compétents et énergiques. On a signalé également d'autres essences qu'on peut utiliser de la même façon : ce sont le manil, le pascorvi, enfin le palétuvier : ce dernier est exploité actuellement pour la tonnellerie : toutefois il nous semble que pour le palétuvier, il conviendrait d'être prudent, la composition de ce bois, en particulier sa teneur en tanin étant très variable suivant la situation des peuplements.

Quoi qu'il en soit, il est nécessaire de songer à ces ressources exotiques si nous voulons ménager les peuplements de la Métropole. — M. C.

La question de l'alcoolisme à la Société des Nations dans ses rapports avec le vin. — Il est du plus haut intérêt, pour nous, de suivre les débats qui se sont déroulés à Genève depuis 1926, au sujet de l'alcoolisme, et de nous rendre compte de l'effort qui fut fait pour veiller à la sauvegarde des intérêts viticoles internationaux. Il s'agissait en effet d'empêcher que ne s'établisse, au cours de la discussion, une confusion fâcheuse entre la propagande antialcoolique qui s'at-

taque à l'usage et à l'abus des alcools nocifs, et la propagande prohibitionniste, qui tend à la suppression de toutes les boissons alcooliques par l'interdiction absolue de leur usage.

La question étant ainsi posée, on comprend immédiatement le sens dans lequel ont dû se produire les interventions de nos représentants à Genève et la portée du but qu'ils ont atteint : en 1926, en effet, la Finlande, la Suède et la Pologne déposaient un projet de résolution mettant la question de l'alcool à l'ordre du jour des travaux de la Société des Nations, en raison de son importance sociale considérable.

En 1927, le problème fut repris ; la Belgique, le Danemark et la Tchécoslovaquie se joignirent aux trois autres puissances et proposèrent à l'Assemblée de la Société des Nations, tout un programme d'études dont l'intérêt leur paraissait digne de l'attention de celle-ci.

Ces dernières puissances proposaient, tout d'abord, une organisation internationale pour combattre la contrebande des produits alcooliques. Elles faisaient remarquer, à cet effet, que seule une réglementation de cette nature était capable d'intervenir victorieusement pour arrêter ce trafic illégal. Du reste, le chemin avait été ouvert dans cette voie par les pays baltiques et les Etats-Unis, qui avaient déjà essayé de se défendre contre le trafic illégal de l'alcool en s'unissant par des conventions adaptées à cet effet.

Or l'extension de traités semblables aux grandes puissances mondiales semblait devoir être l'œuvre de la Société des Nations, mieux placée que tout autre organisme pour négocier de pareilles alliances et fonder une union générale.

En conséquence, les différentes puissances protagonistes proposaient à l'Assemblée de Genève de saisir son Conseil de la question et de lui demander de réunir un Congrès apte à approfondir le problème et à lui trouver la meilleure solution.

D'autre part, et en second lieu, les puissances en question envisageaient, dans le programme proposé, la constitution au sein de la Société d'un organisme spécialement compétent sur la question de l'alcoolisme. Il pourrait être créé, à cet effet, une commission ou même seulement une sous-commission, dépendant de la Commission d'hygiène. Cette institution nouvelle serait, du reste, secondée au besoin dans ses recherches par le Bureau international contre l'alcoolisme, siégeant à Lausanne ; ce dernier, en effet, dispose d'un abondant matériel et d'une riche expérience et est susceptible, comme tel, d'entreprendre, avec compétence, toutes les recherches et enquêtes nécessaires.

A la suite de cette note du 24 juin 1927, qui constituait, en fait, tout un programme, les six puissances signataires déposaient, le 16 septembre 1927, un projet de résolution ainsi conçu :

« Considérant qu'il est désirable de coordonner les travaux que la Société des Nations a été ou sera amenée à entreprendre sur le sujet de l'alcoolisme, l'Assemblée demande au Comité :

1° D'instituer une Commission d'experts en matière d'alcoolisme ;

2° De charger cette Commission d'étudier les aspects de la question de l'alcoolisme relevant de la compétence de la Société des Nations et pouvant faire l'objet de travaux d'ordre scientifique ou pratique. »

La 2e Commission de l'Assemblée fut alors chargée de préparer un rapport sur la question ainsi posée. Immédiatement, le rapporteur, le docteur Lupu, délégué de la Roumanie, distingua entre les boissons nocives, dont il était seul question ici, et les boissons alcooliques naturelles telles que le vin et la bière. Les travaux du nouvel organisme, dont la création était proposée, visaient seulement, insista le rapporteur, à combattre l'usage d'alcools frelatés, et à réunir, à cet effet, une documentation complète sur l'alcoolisme. La motion finlandaise, ainsi précisée dans sa signification et dans sa portée, était appuyée, en dehors des puissances signataires, par les délégués de la Hongrie et de l'Empire britannique.

En opposition avec le mouvement qui se dessinait ainsi contre l'alcoolisme, ne tardèrent pas à se faire jour des protestations très vives de la part des pays viticoles et de la part de la France en particulier. M. Loucheur, suivi par

M. Pams, montrèrent alors que la motion finlandaise en assimilant l'alcool aux drogues nocives ne tendait à rien moins qu'à compromettre l'usage des boissons alcooliques, même naturelles, dont l'assimilation aux autres boissons ne manquerait pas de se produire dans les esprits. La chose était d'autant plus vraisemblable que la motion finlandaise s'était placée sous le patronage du Bureau international contre l'alcoolisme, de Lausanne, d'esprit nettement prohibitionniste, adversaire déclaré non seulement de l'alcool, mais même aussi du vin.

Le débat ainsi engagé opposait nettement les intérêts viticoles internationaux aux menées prohibitionnistes. Celles-ci cependant durent s'incliner devant ceux-là. La motion finlandaise fut retirée pour être reprise, sous une autre forme, le 3 septembre 1928, à la dernière session de l'Assemblée de la Société des Nations.

M. Procope, délégué finlandais, précisa, pour le présenter sous un jour nouveau, le but et la signification de sa proposition. Il tint à la dégager nettement de tout projet à tendance prohibitionniste. Il ne s'agissait, en l'espèce, affirma-t-il, que d'engager la lutte contre l'alcoolisme et non d'interdire la consommation des boissons alcooliques en général. Les intérêts des pays viticoles étaient donc entièrement sauvegardés.

Après plusieurs conférences au cours desquelles s'entretinrent longuement les auteurs de la motion et les délégués des principaux pays viticoles, un texte nouveau fut élaboré dont les points essentiels étaient les suivants :

L'organisme d'hygiène de la Société des Nations était invité à recueillir tous les renseignements statistiques relatifs à l'alcoolisme, entendu comme amené par l'abus de l'alcool, et en faisant ressortir l'influence néfaste de la mauvaise qualité des alcools consommés.

D'autre part, tout en sauvegardant la liberté de chaque Etat pour faire cesser, à l'intérieur de son territoire le trafic illicite de l'alcool, le Comité d'hygiène était chargé d'étudier l'établissement de conventions internationales pour mettre fin à la contrebande.

Le Comité économique devait, en recueillant les renseignements fournis par cet organisme d'hygiène, effectuer ces différentes études et soumettre des propositions au Conseil qui conclurait sur la question.

Il était enfin bien précisé dans cette nouvelle note, qu'elle ne mettait en cause ni les vins, ni la bière, ni le cidre.

Ce nouveau texte fut voté à l'unanimité par la 2e Commission de la Société des Nations le 14 septembre dernier. Mais les pays viticoles, sur l'intervention du délégué de l'Espagne, tinrent à dégager leur responsabilité, à l'égard de l'approbation des considérants qui accompagnaient la note de même qu'à l'égard des campagnes qui seraient, éventuellement, entreprises en dehors de l'initiative de la Société des Nations.

M. Pams tint enfin à conclure le débat dans les termes suivants, qui mettaient nettement les intérêts viticoles mondiaux en dehors de la portée de la motion finlandaise :

« La motion contre l'alcoolisme dont est saisie la Société des Nations, tout en assurant la sauvegarde des intérêts sacrés de la viticulture mondiale, prend aussi la défense des légitimes revendications des populations nordiques, souhaitant de se protéger contre l'invasion terrible de l'alcool, sous la forme la plus nocive : l'alcool frelaté.

« De cette façon, la motion pose les trois principes suivants :

« 1° La question du vin est écartée ;

« 2° Pour lutter contre la contrebande, les Etats feront entre eux les accords qui leur conviendront ;

« 3° Il faut entreprendre l'étude nécessaire des mauvais alcools et avoir recours à l'organisation d'hygiène de la Société des Nations. »

L'Assemblée adopta à l'unanimité, le 25 septembre dernier, sur le rapport de M. Motta, président de la deuxième Commission, le texte de la motion ainsi mise au point.

Il s'agissait donc bien, au cours de cette longue discussion, d'une lutte plus

ou moins avouée entre les partisans de la prohibition et les représentants de la viticulture mondiale. Le fait d'avoir mis primitivement, sous les auspices du Bureau de Lausanne, la motion finlandaise, le prouve amplement. Il importait donc pour les représentants des pays viticoles de mettre la question au point et de distinguer, nettement, l'alcool des boissons alcoolisées, sous peine de voir le vin et les autres boissons naturelles interdits ou tout au moins rendus d'une consommation très difficile. Or, pour que la campagne qui se prépare ainsi contre l'alcoolisme reste telle et n'empiète pas sur le libre commerce des boissons naturelles, il convient de la faire reposer sur une étude approfondie des mauvais alcools aboutissant à une définition exacte de ceux-ci par rapport aux vins, bières et cidres. Il s'agit, en effet, beaucoup moins, croyons-nous, de mettre le vin hors de cause, dans les termes mêmes de la note, que d'appuyer cette différenciation sur des recherches poussées et des résultats théoriques et pratiques concluants. Nous considérons donc comme une vue féconde, de la part des représentants des pays viticoles, d'avoir tenu à poser, en principe, l'étude nécessaire des mauvais alcools. Par là est gagnée, à coup sûr, la cause du vin naturel, par là seront certes sauvegardés les intérêts légitimes de tous les pays intéressés, qui tiennent à l'honneur de conserver le bon renom de vieux crus dont la qualité même est la garantie de leur succès. — CHARLOTTE DROUARD.

Vente des vins des Hospices de Beaune. — Voici quelques détails sur la vente aux enchères dont nous avons annoncé le très brillant résultat : 2.222.000 francs pour 390 barriques de vin rouge, 44 barriques et demie de vin blanc et 6 fûts d'eau-de-vie (6 hectolitres 84). Les vins rouges ont produit 1.890.000 francs environ, soit une moyenne de 4.850 francs environ la pièce (9.700 francs la queue de deux barriques) ; les vins blancs, 304.500 francs, soit une moyenne de 6.850 francs la pièce environ (13.700 francs la queue de deux barriques).

Les eaux-de-vie (marc de 1927) ont fourni 27.360 francs, soit 4.590 francs environ le fût de 114 litres.

Les prix les plus élevés ont été obtenus par les cuvées de vin blanc. C'est un Meursault, cuvée Jehan Humblot qui a battu le record, avec 21.100 francs la queue (10.500 francs la pièce). Un Meursault Charmes a fait 17.000 francs ; un autre Meursault 15.700 francs. Pour les rouges, la cuvée Nicolas Rollin a fait, pour un de ses lots, 15.700 francs. Un Corton (Dr Peste) a fait 13.250 francs, un autre (Charlotte Dumay), 12.400 francs. La cuvée Guigone de Salins, vin de Beaune, comme celle de Nicolas Rollin, a atteint 12.450 francs. Les prix les plus bas ont été de 10.100 francs la queue pour les blancs et de 6.500 francs pour les rouges.

Nous publierons l'appréciation officielle qui a été faite de la qualité des Grands vins de Bourgogne de 1928. — H. A.

Le Livret-Agenda de la Compagnie du Midi. — La Compagnie du Midi va faire paraître incessamment l'édition 1929 de son Livret-Agenda. Ce document, dont la présentation a été très sensiblement améliorée par rapport aux éditions précédentes, comprend, indépendamment de la partie Agenda proprement dite, réservée à l'inscription des recettes et des dépenses journalières, une partie descriptive et humoristique, texte et illustration d'Henriot, avec planches en couleurs représentant des sites du Réseau du Midi, et une partie consacrée aux renseignements généraux sur le transport des voyageurs, des bagages, des chiens, des colis postaux et des marchandises de grande et de petite vitesse.

Ce Livret-Agenda sera mis en vente, à partir du début du mois de novembre, aux Services de Tourisme de la Compagnie du Midi, 54, boulevard Haussmann, Paris (9e), au prix de 5 francs (franco, 6 fr. 45).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 290 à 320 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 310 à 330 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 730 à 780 fr., vin blanc dit de comptoir, 730 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 fr. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 65 fr. le degré bar ; 10° et au dessus, 70 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.500 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928, 1.000 à 1.200 fr. ; Noahs, de 275 à 350 fr. Gros plant 1928 ordinaires, de 450 à » fr. ; supérieurs 600 francs la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 : Rouge, 180 fr. à 220 fr. l'hectolitre. Vins rosés et blancs, de 16 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré. Trois-six de marc, » francs.

Midi. — *Nîmes (26 novembre 1928).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 10°, de 140 à 170 fr. Costières, de 10 à 12°, de 180 à 210 fr. l'hectolitre. Vins blancs 10 à 11°, 180 à 205 fr. Trois-six de vin 86°, de 1.260 fr. à 1.270 fr. ; troi-six de marc 86°, de 1.200 fr. à 1.210 francs ; eau-de-vie de marc 52°, de 720 à 730 fr. l'hectolitre.

Montpellier (20 octobre 1928). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 8 à 10°, de 145 fr. à 175 fr. l'hectolitre ; Blancs de blanc, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Rosé, de 17 fr. » à 18 fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à 1.430 fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, 1.350 à 1.370 fr. les 100 degrés Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » fr. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

Béziers (23 novembre). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 18 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Couleur moyenne, de 16 fr. 50 à 17 fr. » le degré. Vins supérieurs, de 17 fr. 50 à 18 fr. Vins rosés, petits degrés, de 18 fr. à 19 fr. le degré, supérieurs, de 17 fr. à 18 fr. Bourrets et Picpouls, de 9 à 12°, de 17 à 18 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, fr. : trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » francs. Pas de cote.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 25 novembre 1928.

Vins rouges, 18 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (24 novembre). — Récolte 1928, 8° à 9°, de 148 à 162 francs ; 9 à 10°, de 155 fr. à 180 fr. ; de 10 à 12°, de 170 à 210 fr. l'hectolitre.

Perpignan (24 novembre). — Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 11°, de 17 fr. à 17 fr. 50 le degré. Alicante, de » à » fr. le degré. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : Nouveaux 1928, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 270 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, 350 à 360 fr. Haut-Rhin, 290 à 350 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 440 à 520 fr., Haut-Rhin, 420 à 500 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 560 à 720 fr. Haut-Rhin, 560 à 700 fr. Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 220 à 240 francs. Haut-Rhin, » à » et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 146 fr. » à 157 fr. » ; orges, 126 fr. 00 à 132 fr., escourgeons, 118 fr. à 122 fr. ; maïs, 124 fr. 00 à 134 fr. 50 ; seigle, 118 à 128 fr. ; sarrasin, 134 fr. à 143 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 110 fr. à 125 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 148 fr. 70. — Buenos-Ayres, 109 fr. 10. — Chicago, 109 fr. 95. — Sons, 74 fr. à 105 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 180 à 200 fr. — Hollande, de 90 à 160 fr. ; jaune commune, de 60 à 70 fr. ; Saucisse rouge, de 65 à 95 fr. ; St-Malo, 65 à 75 fr. ; Rosa, 110 à 125 fr ; Blanches communes, 55 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 190 à 225 francs ; paille d'avoine, de 190 à 225 fr. paille de seigle, 190 à 225 fr. ; luzerne, 370 à 400 fr. ; foin, 320 à 360 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 160 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide rufisque blanc, 137 fr. » (Marseille) ; palmistes 127 fr. 50 ; de coprah, 141 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.130 fr. à 1.150 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 237 fr. 50 à » fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 15 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 00 à 15 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 50 à 28 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 50 à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote. de 123 fr. 50 à 126 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 210 à 225 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 123 fr. 00 à 126 fr. 00. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 29 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 118 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 98/9 %, en sacs 325 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kilos, 32 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 21 fr. — **Chaux**, 38 %, » à 32 fr. — **Soufre trituré**, 80 %, 106 fr. ; **raffiné**, 116 fr. — **Soufre sublimé pur**, 126 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kilos. — **Suifs Glycérinés**. 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins du Midi, blanc, de 300 à 500 fr. ; Midi, noir, 450 à 500 fr. — Poires choix, de 500 à 2.000 fr. — Poires communes, de 150 à 350 fr. — Pommes choix, de 400 à 1.200 fr. — Pommes communes, 180 à 400 fr. les 100 kg. — Bananes, de 80 à 150 fr. le 100. — Chataignes, 100 à 140 fr — Noix, 550 à 850 fr. — Oranges d'Espagne, 250 à 350 fr. — Nèfles de Paris, 200 à 400 fr. — Haricots verts du Midi, de 300 à 1 000 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs Paris, 60 à 300 fr. le 100. — Tomates Algérie, de 400 à 600 fr. — Citrons d'Italie, 35 à 60 fr. le 100. — Endives, 250 à 700 fr. — Épinards, 180 à 230 fr. les 100 kilos. — Artichauts, de 75 à 250 fr. — Poireaux, 200 à 425 fr. les 100 bottes. — Oignons, 100 à 300 fr les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 18 au samedi 24 novembre 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....18....	» »	» »	2. 5	»
Lundi.....	13 »	5 »	9 »	»	....19....	15 »	2 »	6 »	»
Mardi.....	13 »	6 »	9. 5	»	....20....	15 »	4 »	8 »	»
Mercredi..	13 »	3 »	8 »	»	....21....	20 »	4 »	11. 5	»
Jeudi.....	17 »	11 »	14 »	4	...22....	18 »	6 »	8. 5	»
Vendredi..	13 »	10 »	11. 5	7.5	....23....	15 »	» »	11. 5	1
Samedi....	14 »	7 »	10. 5	3.5	....24....	14 »	» »	» »	2
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....18....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	11 »	5 »	8 »	0.1	....19....	16 »	3 »	9. 5	»
Mardi.....	13 »	7 »	10 »	»	....20....	» »	6 »	» »	»
Mercredi..	13 »	0 »	6. 5	»	....21....	21 »	6 »	13. 5	»
Jeudi.....	5 »	2 »	3. 5	»	....22....	17 »	6 »	11. 5	»
Vendredi..	12 »	9 »	10. 5	1	....23....	19 »	12 »	15. 5	»
Samedi....	13 »	8 »	10. 5	2	....24....	17 »	9 »	13 »	0.4
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....18....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	11 »	0 »	5. 5	»	....19....	12 »	7 »	9. 5	»
Mardi.....	13 »	4 »	8. 5	»	....20....	15 »	7 »	11 »	»
Mercredi..	15 »	1 »	8 »	»	....21....	18 »	9 »	13. 5	»
Jeudi.. ...	15 »	4 »	9. 5	5	... 22....	17 »	7 »	12 »	2
Vendredi..	14 »	8 »	11 »	4	....23....	16 »	» »	» »	5
Samedi....	12 »	6 »	9 »	8	... 24....	13 »	9 »	11 »	8
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....18....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	15 »	1 »	8 »	»	....19....	14 »	9 »	11. 5	0.1
Mardi.....	» »	7 »	» »	»	....20....	14 »	4 »	9 »	0.3
Mercredi..	17 »	6 »	11. 5	»	....21....	14 »	10 »	12 »	»
Jeudi.....	8 »	7 »	7. 5	»	....22....	17 »	» »	» »	»
Vendredi..	16 »	11 »	13. 5	»	....23....	14 »	12 »	13 »	»
Samedi....	16 »	9 »	12. 5	»	....24....	14 »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.